

先付 APPETIZERS

地豆 キャビア
Peanuts / Caviar

小鍋 HOT POT

島豚あぐー
Okinawan Pork "Agu"

椀 SOUP

鮎魚女 冬瓜
Greenling / Winter Melon

酢の物 VINEGARED DISH

烏賊 ヤングコーン 海ブドウ
Squid / Young Corn / Sea Grapes

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 お供
Steamed Rice / Side Dish

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおすすめ2種

2 Kinds of Today's Recommendation

〈追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉

<Premium Choice> Rock Lobster for 2 or 3

伊勢海老 1本付 (2~3人前) Additional ¥12,000
鮑 1杯付 (2~3人前) Additional ¥10,000

〈別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます〉

海鮮釜焚きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)

<Change to>

Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)

2~3名様より1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3

4~5名様より1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5

〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉

握り寿司5貫

Additional ¥4,500

<Premium Choice> 5 kinds of SUSHI for 1

凌ぎ SMALL DISH

湯葉 毛蟹 ハーブ玉子
Tofu Skin / Hairy Crab / Egg

甘味 DESSERT

牛乳 苺 黒糖

冬瓜 胡桃 チーズ

Milk / Strawberry / Brown Sugar

Winter Melon / Walnut / Cream Cheese

焼八寸 GRILLED DISH

真鯛 真蛸 アスパラガス
Sea Bream / Octopus / Asparagus

Rice served at AQMI is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances.

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

青穂産で採れた日本国内産の米を使用しております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
金額は日本田の料金です。サービス料および消費税が含まれております。

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

膳組 ASSORTED APPETIZERS

地豆 生雲丹 鯛の酒姿
青菜 白身魚
Peanut Tofu / Sea Urchin / Entrails of Snapper
Green Vegetables / White Meat Fish

沖縄県産アグー豚 ロースとバラ150g

または

黒毛和牛サーロイン150g

Okinawan "Agu" Pork Loin and

Pork Belly 150g

or

"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

しゃぶ野菜 ASSORTED VEGETABLES

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおすすめ2種
2 Kinds of Today' s Recommendation

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄そば
Okinawan Noodles

〈追加料金で次のメニューに変更いただけます〉

握り寿司3貫付

Additional ¥3,200

<Change to> 3 kinds of SUSHI

小鉢 SMALL DISH

伊是名島のもずく 帆立
Okinawan Seaweed / Scallop

甘味 DESSERT

本日のおすすめ
Today' s Recommendation

酒肴 APPETIZERS

うなぎの Glass Shrimp

フエダイ Snapper

美ら海まぐろ Fatty Tuna from Okinawa

太刀魚塩焼き Grilled Cutlass Fish

とろろ(ご)茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Corn

イマート Okinawan Local Seasonal Fish

伊是名島のわかめ Okinawan Seaweed

本日の握り 8貫 OMAKASE NIGIRI 8 PIECES

✂ FINISHING

うなぎ Fatty Tuna with Pickled Radish Roll

わかめ Egg Soup

甘味 DESSERT

本日の特約

Today's Recommendation

先付 APPETIZERS

地豆 キャベツ
Peanuts / Caviar

小鍋 HOT POT

松阪牛
Matsusaka Beef

椀 SOUP

鮎魚女 冬瓜
Greenling / Winter Melon

酢の物 VINEGARED DISH

烏賊 鮑 ヤングコーン 海ブドウ
Squid / Abalone / Young Corn / Sea Grapes

造り ASSORTED SEAFOOD

本日のおすすめ3種
3 Kinds of Today's Recommendation

〈追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉

〈Premium Choice〉 Rock Lobster for 2 or 3
伊勢海老 1本付 (2~3人前) Additional ¥12,000
鮑 1杯付 (2~3人前) Additional ¥10,000

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 イクラ お供
Steamed Rice / Salmon Roe / Side Dish

〈別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます〉

海鮮釜燻ぎご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)

〈Change to〉

Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)
2~3名様より 1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3
4~5名様より 1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5

〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉

握り寿司5貫

Additional ¥4,500

〈Premium Choice〉 5 kinds of SUSHI for 1

凌ぎ SMALL DISH

湯葉 毛蟹 雲丹 ハーブ玉子
Tofu Skin / Hairy Crab / Sea Urchin / Egg

甘味 DESSERT

牛乳 苺 黒糖
冬瓜 胡桃 チーズ 木の芽
Milk / Strawberry / Brown Sugar
Winter Melon / Walnut / Cream Cheese / Tree Bud

焼八寸 GRILLED DISH

真鯛 真蛸 アスパラガス
Sea Bream / Octopus / Asparagus

Rice served at AOMI is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances.

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

本館は、日本酒の産地である新潟県産の米を使用しております。食料の仕入れは、地元産品を中心に、新鮮な食材を使用しております。お料理は、季節の食材を活かして、お客様に最高の食体験を提供いたします。